

HET IS TIJD VOOR EEN NIEUWE DEFINITIE VAN KWALITEIT

KROMKOMMER ROEPT OP TOT AFSCHAFFING VAN EUROPESE SPECIFIEKE HANDELSNORMEN VOOR GROENTEN EN FRUIT

Wereldwijd wordt [een derde](#) van het voedsel dat we produceren verspild. Dit heeft een enorme invloed op de voedselzekerheid en beschikbaarheid van grondstoffen. Deze verspilling ontstaat bij verwerking, in de winkel of bij mensen thuis. Maar ook aan het begin van de keten wordt voedsel verspild. Zo belandt zo'n 10% van de groenten en fruit niet op ons bord omdat deze niet aan bepaalde uiterlijke kenmerken voldoen. Dit kan veroorzaakt worden door kwaliteitseisen van een retailer, maar ook

door Europese handelsnormen die voorschrijven hoe groenten en fruit eruit moeten zien. Een benadering van kwaliteit van groenten en fruit die gericht is op uiterlijke kenmerken, draagt bij aan voedselverspilling. Kromkommer gelooft dat kwaliteit zou moeten staan voor versheid, veiligheid en smaak, niet voor perfecte looks. In dit document pleit Kromkommer daarom voor afschaffing van de specifieke handelsnormen voor groenten en fruit.

VERSCHILLENDE TYPEN KWALITEITSEISEN

Na de Tweede Wereldoorlog zijn we in Nederland steeds beter en efficiënter geworden in het produceren van veel en goedkope groenten en fruit. Door de toegenomen efficiëntie en een vaak bestaand overschot in de westerse wereld, is de focus op uiterlijke kenmerken (maat, kleur, vorm, glans etc.) steeds sterker geworden. Kwaliteit is hierdoor de afgelopen dertig jaar voornamelijk gedefinieerd als uiterlijk-identieke producten zonder afwijking. Hier zijn de EU handelsnormen een resultaat van. Zij geven houvast om bij handel binnen de EU met elkaar kwaliteit te definiëren.

Er zijn op dit moment drie typen kwaliteitseisen voor groenten en fruit:

1. De [algemene handelsnormen](#), gebaseerd op normen geformuleerd door [UNECE](#) en [Codex Alimentarius](#) en vastgelegd in EU-wetgeving. Deze worden in Nederland

gehandhaafd door het [Kwaliteits-Controle-Bureau](#) (KCB) en gelden voor alle groenten en fruit. Deze handelsnormen zijn voornamelijk gericht op versheid, veiligheid en smaak.

2. De [specifieke handelsnormen](#), vastgelegd in EU-wetgeving. Deze worden ook gehandhaafd door het KCB. Dit is een aanvulling op de algemene handelsnormen en gaan veelal in op uiterlijke kenmerken zoals grootte, vorm, uniformiteit en gaafheid. In 2009 zijn de specifieke handelsnormen voor vijftientig soorten groenten en fruit [afgeschafte](#). Er bestaan nog wel specifieke normen voor elf soorten groenten en fruit. Deze producten vormen 75% van de geldwaarde van de groenten- en fruithandel.

3. De aanvullende kwaliteitseisen van retailers, niet bij wet bepaald, maar wel leidend voor wat telers wel en niet kunnen leveren aan retailers. Deze zijn voornamelijk gericht op uiterlijk en houdbaarheid.

HUIDIGE BENADERING VAN KWALITEIT LEIDT TOT VERSPILLING

De producten die door de huidige kwaliteitseisen geen plek vinden op de markt, krijgen soms een bestemming in de verwerkende industrie of op de dagmarkt. Maar een deel van de groenten en fruit die niet door de keuring komt, belandt terug op het land of komt daar nooit vanaf, eindigt in het veevoer of de biovergister. Dit terwijl deze producten vers, veilig en lekker zijn. Kromkommer schat, gebaseerd op bezoeken aan een groot aantal telers, dat 10-15% van de oogst niet op ons bord belandt. Deze cijfers sluiten aan bij dit [Belgisch](#), [Nederlands](#) en [Brits](#) rapport. Van de tropische vruchten zoals kiwi en banaan krijgt zelfs [zo'n 40%](#) geen plek op de markt doordat ze niet voldoen aan de ideale afmeting of vorm.

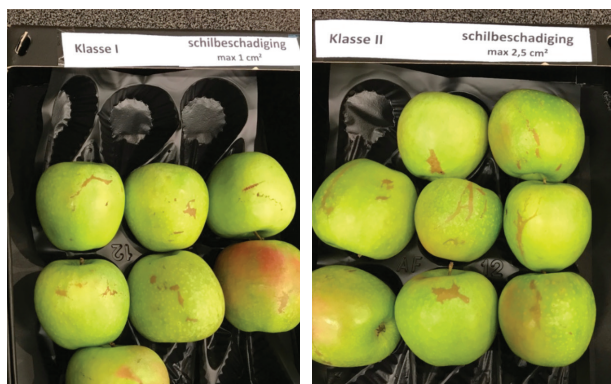
De algemene handelsnormen hebben een duidelijke toegevoegde waarde: ze zijn van belang om een vers, veilig en lekker product te garanderen.

De specifieke handelsnormen zijn voornamelijk gelinkt aan uiterlijke kenmerken en zorgen voor een splitsing in kwaliteitsklasse 1, -klasse 2 en -klasse 3 (industrie). Supermarkten, waar [70%](#) van alle geproduceerde groenten en fruit terecht komt, verkochten jaren geleden naast klasse 1 ook klasse 2. Inmiddels verkopen de meeste retailers enkel klasse 1. De focus op uiterlijke perfectie is zelfs een van de belangrijkste onderscheidende waarden van de grote supermarkten in Nederland ("[Al 6 jaar de beste in groenten en fruit](#)" – Lidl).

Door deze focus op klasse 1, valt klasse 2 steeds vaker buiten de boot. Terwijl het onderscheid tussen klasse 1 en 2 vaak amper zichtbaar is (zie afb. 1 en 2). De aanvullende kwaliteitseisen van retailers zijn niet bij wet bepaald en worden door de markt (met

name supermarkten) zelf gecreëerd en gehanteerd. Ze zijn een aanvulling op de algemene en specifieke handelsnormen en gaan met name over het creëren van nog verdergaande perfectie en identieke uitstraling van het schap.

afb. 1 schilbeschadiging



afb. 2 kleur of rode strepen



NEDERLAND ALS GIDSLAND VOOR VERANDERING

Wij geloven dat de EU het goede voorbeeld zou moeten geven aan de markt door de specifieke handelsnormen af te schaffen. Hiermee schetst de EU een duidelijk kader als het gaat om de omgang met ons voedsel: verse, veilige en lekkere groenten en fruit mogen niet verspild worden enkel om hun uiterlijk. Nederland kan hier als groenten- en fruitland bij uitstek een leidende rol in spelen. Iedereen is gebaat bij verse, veilige en lekkere groenten en fruit. Echter niet bij een strenge selectie op uiterlijk, waardoor de kans groter is dat perfect eetbare producten verspild worden. Het in stand houden van de specifieke handelsnormen gericht op uiterlijk is wat ons betreft onethisch en niet langer houdbaar. Het past ook niet meer in de tijdsgeest waar efficiënt omgaan met grondstoffen noodzakelijk wordt geacht om de wereldbevolking te kunnen voeden. Zeker met het oog

op de Sustainable Development Goals, opgesteld door de Verenigde Naties, is verandering noodzakelijk: in 2030 moet voedselverspilling wereldwijd gehalveerd zijn. Het afschaffen van de specifieke handelsnormen kan hier een belangrijke rol in spelen.

Naast het afschaffen van de specifieke handelsnormen moet de retailsector geactiveerd worden om hun eigen kwaliteitseisen te versoepelen. Want het afschaffen van de specifieke handelsnormen betekent niet dat retailers de eigen kwaliteitseisen zullen laten vallen. Het is belangrijk om te voorkomen dat de supermarkten hun kwaliteitseisen nog verder gaan opschroeven richting uiterlijke perfectie. Het sluiten van een convenant kan hieraan bijdragen.

HET IS TIJD VOOR EEN NIEUWE DEFINITIE VAN KWALITEIT. KROMKOMMER ROEPT DAAROM OP TOT:

- 1) **Het afschaffen van de Europese specifieke handelsnormen en het enkel nog hanteren van de algemene handelsnormen die focussen op versheid, veiligheid en smaak.**
- 2) **Het activeren van de retailsector tot het sluiten van een convenant om ook de eigen (niet-wettelijke) kwaliteitseisen te versoepelen en de focus te verleggen naar versheid, veiligheid en smaak.**

Kromkommer is een [sociale onderneming](#) die zich inzet om de verspilling van groenten en fruit terug te dringen en mensen anders te laten kijken naar kwaliteit. Door middel van ludieke campagnes en het maken van de lekkerste producten van kromme groenten creëert Kromkommer verandering in de voedselketen. Kromkommer bestaat sinds 2012 en heeft in 2017 samen met de Kromcommunity **58.000 kilo** groenten van de verspilling gered. Voor meer informatie kunt u contact opnemen met Chantal Engelen via chantal@kromkommer.com of kijk op www.kromkommer.com.

**KROM
KOMMER**